

หวาน... บิน... อย่างมีสไตล์ กับนมข้นหวาน ตรา



เรือใบ
ปกเหยี่ยว

สามเกลอมินิเบอร์เกอร์

ส่วนผสม

นมข้นหวาน ตราเรือใบ หรือ

ครีมเทียมข้นหวาน ตรานกเหยี่ยว 1 ช้อนโต๊ะ

นมข้นจืด ตรานกเหยี่ยว 2 ช้อนโต๊ะ

ขนมปังเบอร์เกอร์ 3 ชิ้น

เนื้อหมูบด (ติดมันเล็กน้อย) 500 กรัม

หอมใหญ่สับละเอียด $\frac{1}{4}$ ถ้วยตวง

เบยสด 2 ช้อนโต๊ะ

เกลือป่น 1 ช้อนชา

พริกไทยป่น 1 ช้อนชา

แป้งสาลี 1-2 ช้อนโต๊ะ

วูลเตอร์ซอส 1 ช้อนชา

เบยสดสำหรับทาขนมปัง 3 ช้อนโต๊ะ

มายองเนส $\frac{1}{3}$ ถ้วยตวง

ชีสแผ่น 3 แผ่น

พริกาดเคี้ยว $\frac{1}{2}$ หัวเล็ก

ซอสมะเขือเทศ, ซอสพริก

วิธีทำ

1. พลมเนื้อหมูบด หอมใหญ่ เบยสด เกลือป่น พริกไทยป่น นมข้นจืด ตรานกเหยี่ยว

นมข้นหวาน ตราเรือใบ หรือ ครีมเทียมข้นหวาน ตรานกเหยี่ยว วูลเตอร์ซอส แป้งสาลี

นวดให้เข้ากัน หมักพักไว้ 1 ชั่วโมงในตู้เย็น

2. ปั้นเป็นก้อนกลม นำมาจี่กับกระทะพอสุก

3. หั่นขนมปังเบอร์เกอร์ออกเป็น 2 ส่วน นำแต่ละส่วนไปจี่บนกระทะพอร้อนทาด้วยเบยสด

และมายองเนส

4. วางเนื้อหมูบนขนมปังชิ้นที่หนึ่ง วางชีสแผ่นบนเนื้อหมู วางพริกสด

และเนื้อหมูปิดทับด้วยขนมปังเบอร์เกอร์

5. จัดเสิร์ฟพร้อมกับซอสมะเขือเทศ และซอสพริก

